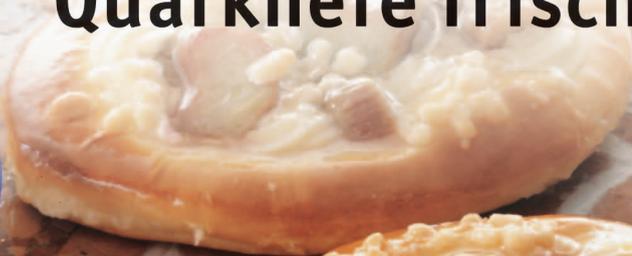


RUNDUMM

Hitgebäcke mit Quarkhefe frisch



BRAUN



Kirsch-Schlemmerschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1400 g	Quarkhefeteig	s. Grundrezept
		<u>Schlemmermasse</u>	
_____	750 g	Eierschecke	} Kurz glatt rühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	1500 g	Wasser	
_____	350 g	Mandella	
_____	100 g	Royal Amaretto	
_____	1500 g	Dunstsauerkirschen, gut abgelaufen (Dosenware)	
		<u>Knusperstreusel</u>	
_____	200 g	Hagelzucker	} mischen
_____	200 g	Mandeln, gehobelt	
_____	200 g	Streusel, s. Grundrezept	
		<u>Dekor</u>	
_____	25 g	Dekorzucker	

Herstellung

- ◆ Den Quarkhefeteig nach der Teigruhe ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
- ◆ Die Schlemmermasse aufstreichen, mit den Kirschen und anschließend mit den Knusperstreuseln bestreuen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit Dekorzucker absieben.

Fruchtschiffchen

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1800 g	Quarkhefeteig	s. Grundrezept
_____	1200 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept
_____	600 g	Rhabarber, gewürfelt oder Beerenobst	
_____	450 g	Streusel	s. Grundrezept
		<u>Dekor</u>	
_____	600 g	Geleeguss	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den Quarkhefeteig nach der Teigruhe auf ca. 4 mm ausrollen und mit einem Ausstecher (ovale Teigstücke) ausstechen.
- ◆ Auf ein Blech legen, Quarkfüllung aufdressieren und mit in **Kabi** gewälzten Früchten und Streusel bestreuen.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 bis 14 Minuten
- ◆ Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Geleeguss abglänzen.

Grundrezept: Quarkfüllung, backfest

Betriebsrezept

_____	1000 g	Käse-Frisch flach	} Alle Zutaten 2 Minuten glattrühren.
_____	2000 g	Quark	
_____	500 g	Eier	
_____	1000 g	Wasser	



Schokobrötchen

60 Stück

Betriebsrezept

_____	3000 g Quarkhefeteig	s. Grundrezept
_____	600 g Schokodrops	
_____	300 g Hagelzucker	

Herstellung

- ◆ Die **Schokodrops** unter den Quarkhefeteig kurz unterkneten.
 - ◆ Ballen zu 1800 g abwägen und ca. 15 Minuten entspannen lassen.
 - ◆ Abpressen, rundwirken, die Teiglinge auf Backbleche absetzen und auf Gare stellen.
 - ◆ Bei 3/4 Gare mit Eistreiche bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
 - ◆ Abbacken.
 - ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 bis 14 Minuten

Grundrezept: Quarkhefeteig

Betriebsrezept

_____	5000 g Quarkhefe frisch	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Schnellkneter: 2 + 12 Minuten Teigtemp.: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Min.
_____	1250 g (ca.) Wasser	
_____	750 g Eier	
_____	250 g Hefe	

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g Mürbella	Die Zutaten miteinander zum Streusel aufarbeiten.
_____	500 g Crememargarine (oder Butter)	



Aprikosen-Schmandkuchen

1 Blech 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1400 g Quarkhefeteig	s. Grundrezept
-------	----------------------	----------------

Schmandcreme

_____	1100 g Milch	} verrühren
_____	1100 g Schmand	
_____	600 g KSK	
_____	1250 g Aprikosen, gut abgelaufen (Dosenware)	

Dekor

_____	500 g Geleeguss	s. Grundrezept
-------	-----------------	----------------

Herstellung

- ◆ Den Quarkhefeteig nach der Teigruhe ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
 - ◆ Die Schmandcreme aufstreichen und die Aprikosen auflegen.
 - ◆ Abbacken.
 - ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- ◆ Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Geleeguss abglänzen.

Grundrezept: Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g Colorado gelb	} Zutaten kurz aufkochen.
_____	500 g Wasser	



Wären Sie mit diesem Blechkuchen zufrieden? Das müssen Sie nicht sein, denn es geht noch besser mit **Quarkhefe frisch!**

Quarkhefe frisch, das Fertigmehl für Quarkhefeteige.



**Jetzt
rezepturoptimiert!**

Optimales Gebäck mit **Quarkhefe frisch.**

- ◆ verbesserte Tragfähigkeit bei Blechkuchen
- ◆ verbesserte Ausrollfähigkeit des Teiges, somit kein Schnurren
- ◆ verbessertes Knetverhalten, der Teig löst sich gut vom Kesselrand
- ◆ verbesserte Frosterfähigkeit
- ◆ sowohl für Blechkuchen als auch für Stückgebäcke geeignet

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 365